



FUERTES

Cocina rústica en leña, preparaciones lentas, ingredientes trazados del campo a tu plato.
Preparaciones que honran nuestra herencia y la de nuestros ancestros.

CESAR BOYACENSE Lechuga romana, césar de miso fermentado, crotones de almojábana, queso paipa. + Adición de pollo orgánico. \$9	\$30
SOBREBARRIGA PENSADA Arroz en mantequilla, jugo de cocción, ensalada cítrica de naranja.	\$43
STIR FRY DE LA COOPE AL WOK Hongos leyvanos y palmitos del Putumayo, yakón, cebollas, calabacines. cosechas diarias de la huerta, miso y soya, quinoa orgánica.	\$36
BARBACOA DE CORDERO Cordero de motavita braceado bajo tierra, salsa de barbacha, arroz tacu tacu, vegetales al wok.	\$45
BARBACOA DE PAVITO Pavo cocido bajo tierra, stroganoff de hongos de Leyva, puré rústico de tubérculos boyacenses, vegetales al wok.	\$46
CHULETAS DE CERDO EN ADOBO FILIPINO Corte delgado de chuleta con hueso, adobo filipino, hierbas de jardín, puré rústico de tubérculos.	\$44
POSTA NEGRA DE LA ABUELA TERA Res horneada en barbacoa, jugo negrito cartagenero, arroz con coco, ensalada encurtida de bananitos deshidratados.	\$43
POLLO ORGÁNICO CORRETIADO Pierna Pernil asada a la leña, slaw de pepino, zanahoria, guatila, puré rústico.	\$44
BISTEAK AND EGG Corte delgado de pierna de nuestra carnicería, salsa criolla, casco de papas, fondue de queso, huevo pochado.	\$44
BURGUER MUNICIPAL Carne de res de nuestra carnicería, pan de astral, mayo municipal, queso, tocineta, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, papas nativas.	\$34
BURGUER ROQUEFORT Carne de res de nuestra carnicería, pan de astral, salsa de queso azul, cebolla caramelizada, chucrut, guanciales.	\$38
BURGUER 4X4 Carne de res de nuestra carnicería, jamonada de mostaza antigua, mayo de piña, pan de astral, queso, tocineta, cebolla, pepinillos, papas fritas.	\$35

*Dejanos saber sobre alergias o condiciones especiales.
¡ Estamos para ayudar !*

PIZZAS

Todas nuestras pizzas elaboradas con salsa de tomates orgánicos cultivados
por Villa Santos en Santa Sofía. Horneadas a la leña a más de 400 °C
y queso 7 cueros. Todas las pizzas de 4 porciones y 28cm.

BIANCA DE ANCHOAS DEL CHOCO. Romana, crotones de almojábana, queso paipa, aderezo cesar.	\$35
SALAMI. Rúgula, parmesano.	\$37
BOLOÑESA DE LONGANIZA. Jalapeños, queso Paipa.	\$33
TOMATES CONFITADOS. Mozzarellas, albahaca.	\$33
AJO TOSTADO. Parmesano, peperoncini, perejil.	\$33
CALABRESA. Salchicha Italiana, mizuna, acedera, pesto de albahaca, queso de cabra.	\$34

Conoce nuestro proyecto de educación en alimento.
@cooperativadecampo

#ADENTROBOYACA

ENTRADAS

Para compartir

SOPA CAMPESINA DE POLLO ÓRGANICO Y PASTA Caldo de pollo rostizado, pollito, vegetales de nuestra huerta, pasta fresca.	\$20
EMPANADAS NIXTAMALIZADAS DE QUESO Maíz nixtamalizado, quesito, aji de rúas encurtidas, aji de tomate de árbol. (5 UNIDADES)	\$19
GUACAMOLE A CUCHILLO Mucho aguacate, vegetales de estación, chips boyacenses, aceite de cacao.	\$25
CACEROLA DE LONGANIZA EN GLAS DE MANZANAS Longaniza de cerdo ahumada y curada en casa, glás de manzanas de agua, perfume de tomillo y criollitas.	\$33
SALCHICHAS DEL MERCADO Degustación de salchichas de nuestra salumería, salsa de mostaza, glás de piña, verdes y pan pita.	\$35
ALCACHOFAS A LA LEÑA Alcachofas para deshojar, kumis de cabra, olivo almendrado con levadura,	\$30
CEVICHE DE PALMITOS Palmitos frescos del putumayo, tomate uvalina, maíz tierno, aguacate, aceite verde, naranja.	\$31

Nuestra carta esta inspirada por lo que nos gusta comer. Viajes, ancestros e historias. Es por esto recomendamos pedir los platos tal y como aparecen en la carta para evitar que se pierda la esencia de lo que vas a comer.



ESPECIAL DE RES DE MARIO

“el Carnicero”

Pregunte a su mesero por la tabla de cortes.
\$150 pesos / el gramo.


• Con cascós de papas nativas, tomates al horno y mantequilla de campo.

TERMINOS:

Azul: 25 minutos - Medio: 30 minutos - 3/4: 40 minutos

¿Qué es carnicería ética y de aprovechamiento?

Ganado de pequeños proyectos campesinos, que se alimenta de pastos variados, en fincas que velan por la regeneración del suelo.

Sacrificio controlado por nuestra carnicería LA ESTRELLA, garantizando un aprovechamiento de toda la res, honrando todos los músculos y buscando valor agregado en la maduración y corte.  @carniceriaestrella.col cortes madurados

**Come menos y mejor carne.
Come buenas decisiones.**



MENÚ

Para niños

BISTECA DE RES. Papitas nativas, vegetales.	\$24
LOMITOS DE POLLO AL GRILL. Papitas nativas, vegetales.	\$24
PIZZA HAWAIANA. Piña, jamón, queso.	\$28
PIZZA DE BOLIVAR. Tomate, queso.	\$27

ORDENES

Papas nativas fritas	\$10
Arroz con coco	\$12
Arroz en mantequilla	\$9
Vegetales al wok	\$14
Puré de papas	\$9
Arroz tacu tacu	\$10
Chips	\$9
Papa en Casco	\$9



POSTRES

*Adición de helado hecho acá \$4.

KEY LIME PIE	\$15
Pate sablee, lemon curd, merengue suizo.	
TORTA DE BROWNIE	\$16
Crust de galleta, fudge brownie, pudin de chocolate, lumps de choco blanco y leche.	
PIE DE COCO	\$15
Masa quebrada, coustard de coco, sal marina.	
SUSPIRO DE FRUTOS ROJOS	\$14
Merengue francés, crema de vainilla, frutos rojos.	
CHEESECAKE DE BOCADILLO Y AREQUIPE	\$18
Cheesecake horneado, cheesecake frio, bocadillo fundido, arequipe y galleta de avena.	
POT AU CHOCOLATE	\$16
Pat sucre de cocoa, brule de chocolate al 70 %.	
TORTA DE GUANABANA	\$15
Bizcochuelo de mantequilla de mantequilla, parfair de guanaba y suspiros.	

BEBIDAS FAMOSAS

Del Mercado

CÚRALO TODO	\$12
REFAJO EL CLÁSICO	\$27
Colombiana, chela.	
REFAJO DE AQUÍ	\$30
Chela, colombiana, hielo, lider.	
PENICILLIN	\$36
Jack Daniel's, miel, jengibre.	
MARTINI DE GUAYABA	\$29
Vodka, glas de guayaba.	
HAPPY KOMBUCHA	\$10
Té de sabor acido y dulce con notas a frutas y especias.	

Pregunte por nuestra carta completa de licores.

BEBIDAS SIN LICOR

JUGOS NATURALES - Agua \$7 / Leche \$8

LIMONADAS Natural \$7

LIMONADAS Hierbabuena, jengibre \$8

TÉ HATSU \$8

GASEOSAS \$8

AGUA VIVANTE SIN GAS \$8

AGUA VIVANTE CON GAS \$8

REFAJOS Y MICHELADAS

REFAJO EL CLÁSICO Colombiana, chela. \$27

REFAJO DE AQUÍ Chela, colombiana, hielo, líder. \$30

MICHELADA MARTINEZ Chamoi, chela, tajín. \$16

CHELATO Camato, chela, limón, apio. \$16

LA CUBANA Chela, limón, sal marina. \$13

CERVEZAS

CLUB COLOMBIA Dorada / Roja / Negra / Doble malta. \$8

REDS \$8

HEINEKEN \$13

CORONA \$13

MICHELOB \$10

BUDWEISER \$10

STELLA ARTOIS \$12

ARTESANALES - Tres cordilleras \$10

*Blanca: wheat ale / Rosada: tipo rose / Negra: american pale ale.
/ Mulata: amber ale / Negra: sweet stout.*

BEBIDAS PARA EL ESPÍRITU

COCTELERIA DE CASA

MARTINI DE GUAYABA Vodka, glas de guayaba. \$29

MARY LEYVA Ron blanco, piña, miel, gotas amargas. \$28

LINEA ROJA Ginebra, limón, vino de la región. \$28

SANDIA POP Ginebra de pepino, sandía, albahaca. \$27

SANDIA POP #2 Tequila silver, martini de anís, romero. \$27

ULTIMA HORA Vino de la región, limón, canela. \$26

AGUARDIENTE MICHELADO \$24

MELÓN COLLINS \$27

Vodka de pimienta, martini blanco, melón, cardamomo, limón.

NEGRONI DON FRANCISCO \$33

Mezcal montelobos, campari, martini de café.

UNA NOCHE EN BANGKOK \$32

Ron añejo, ron agrícola, orgeat, limón.

COCTELERIA VIRGEN

PRUEBE LO MEJOR DE NUESTRA MIXOLOGIA SIN TENER QUE EMBRIAGARSE.

LIKE A VIRGIN Té verde, naranja, limón, albahaca. \$12

HULK Pepino, apio, limón, romero. \$12



#ADENTROBOYACA